

# Biskuitfiguren

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
90 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack

### Füllung:

kochend heiße Marillenmarmelade

### Zum Tunken und Verzieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (2 Becher)  
Dr. Oetker Streusel mit  
Fruchtgeschmack  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und - mit genügend Abstand - beliebige Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Füllung:

Die erkalteten Figuren vorsichtig vom Backpapier lösen und umdrehen. Mit einem Kaffeelöffel etwas Marmelade darauf geben.



④ **Zum Tunken und Verzieren:**

Wenn die Marmelade vollständig erkaltet ist, die Figuren mit der Marmeladeseite mit Hilfe einer Gabel in Glasur tunken und mit der getunkten Seite auf ein Backpapier legen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen füllen und die Figuren beliebig damit verzieren. Vor dem Erstarren der Glasur mit Zuckerstreusel und Streudekor verzieren.

